

饮食，一种通过舌尖传递的文化，既普通，又率真，更动情。这些天，记者穿过鄂A牌照的车阵，听着此起彼伏的汉腔，闻着苦辣酸甜的味道——这是烟火气在封闭了76天的武汉逐渐铺陈，它的“生活大秀”正细腻而优雅地呈现出来，告诉所有人——这是一座不可战胜的城市！

“面窝婆婆”她没有走

网红“面窝婆婆”据说是因新冠肺炎去世。可只要街头的炉膛不冷，“面窝婆婆”就不会走，只要炸面窝的吱吱声不停，那就是熊阿姨在跟我们聊天。

武汉人的一天，得从“过早”算起。

4月中下旬，记者尽可能让“过早半径”覆盖到武汉三镇，热干面、面窝、烧麦、豆皮……反正想得到的花样确实都见到了，可只有你排起“准北欧式”的长队，拎着本该食堂才过瘾的早点，着急忙慌地找个僻静地才能塞进嘴，你才会明白，总在味道世界里“劲舞”的武汉饮食圈，正以不熟悉的“慢舞”迈开生活的新一步。

一个落雨的早晨，记者来到沈阳路，路边的早餐店如珍珠般点缀于某个不经意的角落。记者不停与行人错身而过，只为快点找到熊阿姨的早点摊。

其实，这个网红“面窝婆婆”据说因新冠肺炎去世，可人们不会忘记她。

熊阿姨的面窝摊，原来摆在小中元面馆外头，曾几何时，两家堪称“绝配”——

刚端出热干面的顾客喊一声“夹一个”，炸得金灿灿的面窝就被火钳送入碗里。记者过去的时候，包括面馆在内的区域还被围板拦着。在旁边的早餐店买了点烧麦，记者走到拐角屋檐下边吃边和身边过早的食客搭讪。“武汉做过早的人都蛮要好，因为得有得一家花样做全，需要别的摊子补台，这样才吸引人，所以不大有抢生意一说。”有一位食客对熊阿姨印象挺深，他告诉记者：熊阿姨靠着炸面窝的收入，贴补并不宽裕的家庭，她的面窝分厚软、薄脆两种，嚼起来很劲够，尤其配着热干面吃，葱油香伴着芝麻香，让人欲罢不能。“好可惜啊。”那位食客没吃完，就支起伞，带着半碗面走了……

“你觉得‘面窝婆婆’走了吗？”记者的脑海里始终萦绕着这个问题，以至于潜意

识里把问题抛给后面的采访对象，但答案全是肯定的——“没有。”

位于“大武汉1911”商圈的粥员外店，是“90后”创业者徐冬的舞台，开张才15天就碰上封城，一直忍到4月8日解封当天才重启。“我知道‘面窝婆婆’，还经常跑去尝。我觉得，只要炉膛不冷，‘面窝婆婆’就不会走，只要炸面窝的吱吱声不停，那就是熊阿姨跟我们聊天。”

徐冬这样说，也这样做。吃粥讲究的是新鲜，可由于人流不多，销售处于低位，造成成品粥的损耗。“煲粥机的最低用量是15斤，因为才开张，知名度不高吧，每天卖出去的粥只占一多半，剩下的就不能隔天再卖，必须处理掉，”徐冬说，“为保质保鲜，当天熬煮是先决条件。我们为什么爱熊阿姨的面窝，道理也在这

里——新鲜。”

这家“粥员外”，犹如微观的“城市晴雨表”。随着不远处的协和医院恢复正常接诊，小店外卖开始增多。“医院的客人很有特点，总希望粥稀一些，应该水汪汪的，大概是医护或患者觉得好消化。而几个小区的订单则基本要稠粥，并且要加不少配料”。徐冬说，虽然自己名字里有“冬”，创业恰好遇到“冬天”，可心情“并不在冬天”。“武汉是不错的城市，疫情发生后，国家、政府、老百姓都做出了努力和牺牲，我们在一条船上。像现在，政府给创业者提供各种便利，房东、物业都减免了费用，创业的艰辛感，被人间的温暖大大冲淡了。”

正说着，来了几位赶去上班的女白领，他们不约而同地点了桂圆红枣粥带走。“我的粥店，七成客户是女性，而且她们非常偏好甜粥，众所周知，甜能激发人的快乐感。”徐冬招呼完，再回头跟记者说上一句。

“徐老板，那你觉得武汉的明天是什么味道？”记者跟他打趣。“会慢慢变甜。”徐冬坚定地说。



▲四月十八日，武汉粮道街上的 一家热气腾腾的早点店

不冷的炉膛

熟悉的味道都回来了，武汉人餐饮小吃重燃烟火，

特派记者 吴健文 特派记者 张龙摄

遇见现实版“来双扬”

她照着从厨房到前台的运转，应对着顾客的呼叫，不时俯身搬运厨房急需的原料……犹如是个不讲究套路的现场管理者，亲力亲为，指挥着一场“锅碗瓢盆交响曲”。

武汉美食的万千滋味后面，真正打动人的是那份情意。

接连多日“扫街”后，记者来到余记精粉世家所在的马场角横路，不用去找，老远就听到河东狮吼般的声音：“98号，98号在不在？”这是店员呼喊已不知何处的顾客取货，也难怪，保持安全距离的队伍太长了，加上等待是以半小时计，“溜号”的事常有。当记者提起这个细节，刚知天命的女老板余艳梅哈哈一笑：“这一吼，其实有点释放情绪的意思，想想看，我们可在家关了70多天呀。”

对这家开了12年的网红店而言，停业两个半月是从未有过的的事情。“我们这些‘4050’人员要吃饭，就需要店开下去。晓得能重新开业后，我们都觉得像从悬崖边拉回来。”记者看过池利的《生活秀》，对坚强泼辣的主人公来双扬印象深刻。眼前的余艳梅，活脱

脱就是“来双扬第二”：她照着从厨房到前台的运转，应对着顾客的呼叫，不时俯身搬运厨房急需的原料……犹如是个不讲究套路的现场管理者，亲力亲为，指挥着一场“锅碗瓢盆交响曲”，有着直截了当的硬杠与干练。

盼到她喘口气的机会，记者抛出了问题。余艳梅回的头一句是：“我们复工，是为了吃饭。”这家店铺，以“麻牛拌面·面窝”闻名江城。“我可带的队伍，那叫一个弱！要么是家里没了（丈夫）顶梁柱，要么你们要上学，非得出来做事。说个俏皮话，我这儿的人都是开‘建设银行’的。”她想表达的意思是——这里的职工，有不少是养两个男孩，从抚养成人到成家立业都要开销，不干怎么行。“当年我是一万八千元买断工龄后出来闯，做过服装，当过旅馆服务员，到后来盘了铺子，还一个人带俩。做到今天，我跟类似经历的员工已不是上下级关系，而是姊妹兄弟的关系，”余艳梅说，“灾难面前，自己顾自己，既做不到，心里也过不去。”

的确，1月22日歇业，接着是封城，余艳梅和工友微信群就是拿来数日头的，“大家盼着早复工，哪怕卖不了面窝拌

面，搭卖些青菜鸡蛋都行。”余艳梅回忆，“我想得清楚，压力应该是我当头的来背，员工是背责任，这样才不压抑。”她告诉大家，不管关门多久，至少工资照常发，“再不就当我投资了，赚不赚钱都是以后的事。”对未来抱有信心，是余记精粉世家撑下来的头号因素。

云开雾散，3月中旬，随着抗疫形势向好，武汉有序复工复产逐步提上议事日程。4月8日，余艳梅带着首批6名员工拉开卷帘门，全面洗消。邻居们沸腾了：“太好了！太好了！”他们像被憋坏的运动员，使出浑身力气，“我们用碱水清洗每个角落，用的劲就像恨不得把病毒刷了，我们真是被害苦了。”面对部分外地员工的畏难情绪，余艳梅也不勉强，她在群里强调了安全纪律，介绍防护用品准备情况，但把选择权交给员工自己——“我们既可以躲，也可以有作为”。最终，没有一个人掉链子。余艳梅在心里感激大家，悄悄地给每位员工买了针对新冠肺炎的保险，“我要对他们负责”。

一句“负责”，把所有情感都包含了。“这个世家为什么牛？大疫之后，你们这

么多人开车跑来，只为那碗面？”记者问路边的食客。“天底下哪有吃不腻的东西，但有吃了后过几天就想念的东西。我不为别的，就为这个味道。”一个穿着时尚、正靠着宝马后备箱吃面的司机如是说，而余艳梅的回答是：“做菜跟做人一样，得走心，得负责！你把做给自己吃的跟做给别人吃的当一回事，就能让人舒服。这就叫讲究，才弄得出名堂。”在这里，熬48小时的高汤，不能少一分一秒；新鲜劲道的拌面里，没有味精的位置，提味全用糖浆大葱；而炸面窝的面粉，是拒用泡打粉的，结果一斤面只能炸出11个，市面上不少是15个……“你用心做吃的，顾客咽在嘴里，难道不记在心里吗？”望着窗外排队的客人，余艳梅甩了甩有点酸的路膊。

“经过这场疫情，我们更明白一个道理”，刚和家里有事请假的孝感籍女工交待完，余艳梅就喘着气告诉记者：“每个人背后都是一个家庭。你顾及别人，别人也会顾及你。就像今天的世家店，我不用心员工偷不偷懒，因为所有人都把工作当本分，谁都挖不走他们。而且他们和我一样，也有得不切实际的想法，只想把店子搞好，渡过难关，让明天比今天好。”

临走时，记者得知一个细节：因为防疫和正忙着店铺的缘故，余艳梅近来很少去附近的儿子家，儿媳又怀有身孕。这位风风火火的婆婆，给儿媳发了一条微信：“生活总要继续，人生在世，不能一遇到风险就去躲，怎么躲得完啊！”后面的回复是一连串点赞！

每天捐献 1 万只汤包

听说一些医护吃汤包被烫了嘴唇，四季美汤包非遗传承人徐家莹，专门让店里送来介绍小册子，还亲自示范诀窍——汤包顶端有个“鲫鱼嘴”，可用勺子往里浇醋，从而提鲜降温。



▲3月13日，徐家莹指导四季美师傅为上海医护人员做汤包 受访者供图



▲4月20日，四季美在武汉解封后复业，不少食客甚至冒雨前来打包外卖



▲4月26日，在吉庆街过早的武汉市民



▲4月17日，开了30年的“小胡子”烧烤店员工正忙着烤肉串

记者手记

好吃的武汉

“做好(hǎo)吃的，给好(hào)吃的。”这是记者采访武汉饮食圈时听到的一句话。商家与顾客，是一对欢喜冤家，打不断，扯不断。随着城市解封，食

客们不辞辛劳，跨江过桥，只为那心爱的味道。

在武汉较早封闭管理的北湖正街，“小胡子”烧烤再度出山，尽管经营氛围略显疫情淡去之际的奇特感——大块围板之外，蹲在车上，蹲在台阶、坐在板凳上的大嘴们，正陶醉于美味之中。“这种味觉记忆，会随着正常生活的恢复而愈发强烈，因为武汉就是个有味道的城

市。随着采访深入，记者意识到，武汉餐饮业与全市的抗疫斗争，不是简单的“交集”，而是真正的“合体”。

还是受小说《生活秀》的影响，记者来到以小吃闻名的吉庆街。4月11日前后，随着多家汉味小吃店复工营业，这条街重现旺盛的人气。按规定，武汉市将逐渐恢复食堂，也有很多食客将小吃打包带走。

记者来到其中一家汤包馆，它叫四季美，武汉四大名小吃之一，也是湖北省非遗企业。古香古色的食堂大厅虽然空着，但整理得非常干净，洋溢着重返辉煌的气息。而出货窗口飘出的蒸汽和汤包香味，坚定着客人排队的决心。

“欢迎你，来自上海的记者”，四季美总经理张德隽用地道的武汉话，讲述着自家汤包与上海的渊源。“我们的汤包，源于淮扬汤包，口味偏甜，价格也偏上。民国时期，四季美主要服务在汉口的江浙人士，也包括上海人。”随着时间推移，这个“小吃贵族”实现本土化，汉化的“咸鲜感”渗入汤包内馅——“现代人讲究健康养生，吃肉倒不重要，而是希望里面的汤多些。”

随着2017年四季美旧貌换新颜，推出新菜单，围绕经典汤包还生出一段小插曲：作为四季美汤包非遗传人，徐家莹坚持老配方不可改；作为儿子，张德隽怎么解释年轻顾客“多吸汤”的需求都不行，只好“不做减法做加法”：汤包从老板的25克重增肥到33克——“原来的肉不能少，而多出来的分量留给肉冻，也就是形成汤汁的原料。”

火爆的四季美汤包，从吉庆街出发，3年间开出多家门店，各地食客慕名而

来。不料，喜人的景象在今年初遭受疫情“狙击”，四季美遇到本地企业相同的困难——长时间歇业后的员工管理和物资保障难题。“当时，我被困在外地，只好托付副总孙超做好安置工作。”张德隽回忆，庆幸的是，四季美在封城前储备有一定食品和防护物资，加上自己在郊区有蔬菜基地，保障留汉的40多名员工问题不大。“员工的自律让我很感动，四五十人分散在长江两岸，大家都严守规定，不出门或减少出门，做好个人卫生。疫情期间，我们没有一人被感染。”

“宅”是为武汉抗疫做贡献，但如果有条件，“出”能更大贡献。武汉封城之初，朋友圈传出大量需求信息，尤其医护人员求助，让四季美人揪心。在1月27日到2月底（武汉物资较紧张时段），四季美向各家医院捐献价值160万元的汤包烧麦，大概数量有36万只，“平均每天1万只。要知道，平日子，四季美的产能是2万只，而我们以只占总数三分之一的留汉员工，干出二分之一之产量。”孙超说。

“国家有难，匹夫有责。”张德隽加重了语气：“更何况是家乡！我们没大本事，但至少不能当逃兵。”他告诉记者，四季美向同济、协和、红十字等医院支援汤包时，一度陷入“泡沫箱荒”——“到后来，我们只能拿100元一个的保温箱去送汤包。由于医院接收新冠肺炎患者的特殊情况，这些本该反复使用的箱子，就只能一次性消耗了。即便如此，我们也坚持不了多久。”此时，国家文化部得知作为非遗企业的四季美有难处，立即协调从江苏运来三大卡车泡沫箱——“这是把当地仓库搬空

“小胡子”在诱惑我们

宅家歇业的日子，趁着给同小区的父母送饭的机会，夫妻俩偶尔跑回店铺，把半成品的串串搬回家里，就着电烤炉“自给自足”，可那些食客们只能望眼欲穿了。

经历过磨难的人，会更加珍惜生活。随着武汉解封推进，在家里蹲了太久的人有了更多出门的机会，他们尽情呼吸着新鲜空气，寻找久违的味道。

在离开武汉前夕，记者在资深饕客带领下，进入当地较早封闭的北湖正街，那里已是春意盎然，尽管沿线的老社区还留有蓝色隔离围栏，但沿街商铺大多开门营业。尤其站在路口位置，能闻到空气里弥漫着一丝丝烤肉味道，“那是‘小胡子’在诱惑我们。”朋友开玩笑说。

原来，这里藏着武汉人公认的“烤界隐士”——开了30年的“小胡子”烧烤店。它就在某小区门房边上，路口还封着，老板不紧不慢地烤着东西，店员高扬着双手，把串串递给外面的人。“这是一家夫妻店，超级有脾气，瞧！你看上面写着什么？”顺着等了一小时的食客指引，记者才发现，院墙上有幅字：“点单不催，催单不点。”好吧，牛人牛店。

店主叫曾祥彪，早年在北京学的烧烤手艺，从家门口摆摊开始，30年干

市。“一个认真排队的美女如是说。

就全国而言，出自武汉的美食确实不少，热干面、豆皮、鸭脖、小龙虾……而且这些带“武汉地理标志”的食物，是“自带流量”的，许多和武汉没什么关系的店铺，也做起“武汉美食”来。但是，当新冠肺炎疫情被武汉当成“攻击点”后，一些商家怕被“牵连”，悄然拿掉“武汉”字样，似乎唯恐避之不及。

可不管你挂还是不挂，武汉就在那里，武汉的美食就在那里。那种“好吃”的味道里，透着就是那股子韧劲和脾气，

当年记者曾采访到武汉公安集团的志愿者孙建，这位山东小伙子，就为了内蒙支援鄂医疗队员一句想吃“武汉热干面”，和妻子把家里的电饭煲、电磁炉全搬到酒店去，把家里酱油醋都带过去，烧水、卤面、拌面，尽管弄出来的面没那

么地道，可尝过的外地医护人员都直喊：“就是这个味！就是这个味！”谁都明白，这种评价是超越味道本身的。

当记者即将返沪，打算带点当地特色食品给同事分享时，代买的武汉朋友开玩笑说：“你想知道，这可是从‘疫情’震中‘带货啊’。”记者想都没想，回了一句：“为什么不好带？武汉的东西就是好吃嘛！”

敢于斗争，善于斗争，是武汉乃至中国不会被打倒的精神内核。进入3月，各地援鄂医疗队纷至沓来，武汉医疗资源紧张的形势有所好转，如何让这些“恩人”吃得好些，体力恢复得快些，成了东道主的心愿。经江汉区文化局安排，四季美获得为6支援鄂医疗队提供早餐的机会。“从上到下都兴奋异常。”孙超说：“我们派出的，都是好马好刀老法师。”不需要动员，连早就退休的老法师徐家莹也披挂上阵，到定点酒店里做汤包。

“给新民晚报透露一个小秘密，”张德隽给记者卖起关子：“我妈妈是上海人，这次她服务的柏曼酒店，正好住有上海非公援鄂医疗队，哎呀，那个亲切！在第二故乡见到第一故乡的恩亲，老妈拿出了看家绝活。她回来呢，我给上海医生做的汤包，比给你做的都好吃。”张德隽还告诉记者，听说一些医护吃汤包被烫了嘴唇，徐家莹专门让店里送来介绍小册子，还亲自示范诀窍——汤包顶端有个“鲫鱼嘴”，可用勺子往里浇醋，从而提鲜降温。有个上海医生告诉徐家莹：“徐妈妈，您做的汤包真好吃，不像上海汤包那么甜，还带着一种微甜的回味。”那一刻，徐家莹理解了什么叫“沪汉一家亲”！“那次为上海医疗队服务后，老妈回到家，开心得不得了，连看我的眼神、评价我的话，都舒服多了。”张德隽露出孩子般的畅快笑声。

给们过家庭日的！”

这样的潇洒态度，没有让店长夫妻忘记曾经“老家抗疫”的日子。“我们往年歇业，也就一个来月。”袁娟坦言：“被病毒折腾的那些天，我们把精力放到孩子上课，可烤串的香味却总是舍不得。”有段时间，趁着给同小区的父母送饭的机会，夫妻俩偶尔跑回店铺，把半成品的串串搬回家里，就着电烤炉“自给自足”。可那些食客们只能望眼欲穿了，直到3月，才有这家店能做团购生意的消息。有个在武昌光谷的居民，为了把300多元的烤串拿到手，不惜再付80元的跑腿费，让快递小哥送货上门。“吃串是有记忆点的”，刚“撸”完一串烤藕的美女指着取串的人说：“这种味觉记忆，会随着正常生活的恢复而愈发强烈，因为武汉就是个有味道的城市。”

“等到疫情结束后，你不想把店开到上海去？”记者问。

“那是大码头，高人太多，暂时不奢望。但我会把上海客人当上帝一样珍惜。”袁娟爽朗地答道。

么地道，可尝过的外地医护人员都直喊：“就是这个味！就是这个味！”谁都明白，这种评价是超越味道本身的。

当记者即将返沪，打算带点当地特色食品给同事分享时，代买的武汉朋友开玩笑说：“你想知道，这可是从‘疫情’震中‘带货啊’。”记者想都没想，回了一句：“为什么不好带？武汉的东西就是好吃嘛！”